L. Ste Foy. de l'ancienne Lorette de la Jeune Lorette. Charlebourg. Beauport. Ste Anne. les Grondines. Deschambault. Cap santé. Pointe aux Trembles. St Augustin Val Cartier le Gras Pin 7

PRIX OFFERTS

PAR LA

SOCIETE' D'AGRICULTURE

DE

QUEBEC.

1826-7.

SOCIETE' D'AGRICULTURE DE QUEBEC.

PATRON,

Son Excellence le **COMTE DE DALHOUSIE**, Gouverneur-en-chef.

Prix offerts pour l'annés 1826 *et* 1827.

LE Comité d'administration de la Société d'Agriculture de Québec, offre les Prix suivans, à être adjugés aux tems et lieux, et sous l'autorité et les conditions spécifiées ci-après. Les prix offerts pour l'exhibition du 5 octobre seront payés à même les épargnes des fonds publics et des contributions des membres de la société. Ceux des autres exhibitions ne seront payés qu'en autant que le bill d'appropriation en faveur de la société pour cette année sera sanctionné.

PRIX DE DISTRICT.

Ces prix sont offerts à tous et aux seuls cultivateurs du District de Québec.

EXHIBITION DU JEUDI 5 OCTOBRE 1826.

Cette Exhibition aura lieu le Jeudi 5 Octobre prochain, sur la ferme d'Anthony Anderson, Ecuyer, à 8 heures du matin, sous la direction du Comité. Les Compétiteurs pourront passer le Pont Dorchester avec leurs animaux et voitures, sans payer. Les animaux gardés dans la ville de Québec ne pourront pas entrer en concurrence.

Les objets produits à cette exhibition doivent être rendus à 8 heures du matin, et, à la même heure, les laboureurs qui voudront concourir, doivent être prêts à commencer chacun leur ouvrage au signal donné; il ne sera alloué aucun prix ni aucune gratification à ceux qui arriveront plus tard.

Prix pour Bestiaux.

	Piastres.
1 Pour le meilleur Cheval entier, de vraie race Canadienne, gardé par des Cultivateurs, et qu'on ait laissé couvrir au moins 4 Cavales durant la dernière saison,	16
2 Pour le meilleur ensuite, ditto, ditto,	9
3 Pour la meilleure Jument, de vraie race Canadienne, qui n'ait pas eu moins de 2 poulains,	16
4 Pour la meilleure ensuite, ditto, ditto,	9
5 Pour le meilleur Taureau de vraie race Canadienne, n'ayant pas moins de 2 ans,	10
6 Pour le meilleur ensuite, ditto, ditto,	6
7 Pour le meilleur Taureau de quelque race que ce soit, n'ayant pas moins de 2 ans,	10

Anderson & Roy

Anderson & Roy

8 Pour la meilleure Vache à lait, de vraie race Canadienne, n'ayant pas plus de 8 ans, 10

9 Pour la meilleure ensuite, ditto, ditto, 6

10 Pour la meilleure ditto, ditto, de quelque race que ce soit, n'ayant pas plus de 8 ans, 8

11 Pour les deux meilleurs Bouvillons de 2 à 3 ans, coupés avant l'âge d'un mois, 10

12 Pour les 2 meilleurs ensuite, ditto, ditto, 8

13 Pour les meilleurs Veaux d'un an, pas moins de 8, 16

14 Pour les deux meilleurs ditto, ditto, 6

15 Pour les deux meilleurs ensuite, ditto, ditto, 4

16 Pour le meilleur Veau mâle de l'année, pour être élevé, obtenu de la race qui existe à la ferme de l'honorable Mathew Bell, à la Rivière du Loup, 8

17 Pour le meilleur ditto, ditto, femelle de la même race, 8

18 Pour le plus grand nombre ditto, ditto, pas moins de 4. 16

N. B. Le comité s'est procuré deux Taureaux de cette dernière espèce, qu'il a placés pour l'usage public l'un à S.-François, Rivière du Sud, chez le colonel Fraser, l'autre chez Anthony Anderson, écuyer, à la Canardière.

19 Pour le meilleur Belier, n'ayant pas plus de 3 ans, 6

20 Pour le meilleur ensuite ditto, ditto, 4

21 Pour les meilleures Brebis, pas moins de 6, de 2 à 4 ans, 8

22 Pour les 4 meilleures ensuite ditto, ditto, 4

23 Pour les meilleurs Agneaux, pas moins de 4, coupés avant l'âge de 2 mois, 6

24 Pour les 4 meilleurs ensuite ditto, ditto, 4

25 Pour le plus grand nombre ditto, ditto, pas moins de 10, 8

N. B. En décernant les sept derniers prix, le jugement des arbitres sera formé principalement d'après la qualité de la laine; la société ayant en vue de décourager les animaux dont la laine est grossière et ressemble à du poil.

26. A la personne qui introduira et fera garder dans ce district le meilleur belier et les meilleures brebis de Saxe, des Etats-Unis ou de quelques autres pays étrangers, 30

Si les prétendans obtiennent ce prix en tout ou en partie, ils ne pourront concourir pour les mêmes animaux aux prix ci-dessus alloués pour les meilleurs beliers et les meilleures brebis.

27 Pour le meilleur Cochon entier n'ayant pas moins d'un an, 5

28 Pour le meilleur ensuite ditto, ditto, 3

29 Pour les deux meilleures Truies n'ayant pas plus de deux ans, 6

30 Pour les deux meilleures ensuite n'ayant pas plus de deux ans,

N. B. Le comité regarde comme étant de la meilleure race les Cochons qui ont le corps large, le ventre bas, les jambes fortes et courtes; ils ont aussi les os plus petits et sont plus faciles à engraisser.

Prix pour Beurre et Fromage.

31 Pour le plus grand poids et la meilleure qualité de beurre fait avec le lait d'un nombre de vaches pas moindre de 6, 12

32 Pour ditto ditto ditto de 4 vaches, 8

33 Pour ditto ditto ditto de 2 vaches, 6

34 Au cultivateur qui aura fait et embarillé pour exportation la plus grande quantité et la meilleure qualité de beurre, pas moins de 500 liv., les barils faits de bois de chêne ou de franc frêne avec 4 cercles de fer, et contenant chacun 50 livres, 20

35 Pour la meilleure qualité et la plus grande quantité de fromage, pas moins de 200 livres, 8

36 Pour la meilleure ensuite ditto ditto, pas moins de 100 livres, 4

Chapeaux de paille.

37 A la personne qui aura fait et produit le plus beau chapeau de paille à la façon des chapeaux de Livourne, 10

38 Pour le 2e ditto, 6

39 Ditto à la façon ordinaire du pays, 6

40 Pour le 2e ditto, 4

41 Pour le 3e ditto, 3

(Voyez la note A ci-après)

Instrumens.

42 A la personne qui fera venir des Etats-Unis la meilleure machine pour nettoyer la graine de trêfle, et qui s'engagera à en laisser prendre des modèles à ceux qui le désireront, 12

43 Ditto la meilleure machine en usage parmi les cultivateurs pour broyer et préparer le lin prêt à filer, ditto ditto, 6

44 Ditto ditto pour le chanvre, ditto ditto ditto, 6

45 Ditto ditto le meilleur rouet pour filer la filasse, la laine, ditto, 6

46 Ditto ditto le meilleur métier à faire la toile et l'étoffe, ditto ditto, 10

Il faut des certificats de personnes dignes de foi que les instrumens ci-dessus mentionnés sont les meilleurs généralement en usage et les plus approuvés parmi les habitans des Etats-Unis pour les manufactures domestiques.

Produits de jardinage.

47 Pour la meilleure montre de légumes, 4
48 Pour la meilleure ensuite, ditto ditto, 2
49 Pour la meilleure et la plus forte récolte de pommes franches, pas moins de 12 minots, 8
50 Pour les meilleures pommes quelconques, 6
51 Pour ditto ditto ensuite, pas moins de 8 minots, 5

Parties de labours.

Deux prix pour les laboureurs européens.

52 Au laboureur qui aura fait le meilleur ouvrage, au moins de frais, sur au plus un demi-arpent, 12
53 Au meilleur ensuite, ditto ditto, 10

Huit prix pour les laboureurs canadiens.

54 Pour le meilleur ouvrage, mêmes conditions, 12
55 Pour le meilleur ensuite ditto ditto, 10
56 Pour le meilleur dto dto dto dto, 8
57 Pour le meilleur dto dto dto dto, 7
58 Pour le meilleur dto dto dto dto, 6
59 Pour le meilleur dto dto dto dto, 5
60 Pour le meilleur dto dto dto dto, 4
61 Pour le meilleur dto dto dto dto, 3

Le comité accordera une gratification en sus des prix ci-dessus, de deux piastres à chaque laboureur dont les bœufs seront attachés par le cou, au lieu de l'être par les cornes.

Le comité saisit cette occasion pour prier Messieurs les agens de la Société de recommander aux agriculteurs de leurs paroisses respectives d'adopter cette manière d'atteler leurs bêtes à cornes. L'expérience démontre que les bœufs ainsi attelés ont beaucoup plus de liberté, de force et de vigueur, qu'ils vont plus vite et se conservent en meilleur état ; aussi cette manière d'atteler les bêtes à cornes a-t-elle bien vite fait disparaître, dans presque tous les pays, l'ancienne façon de les atteler, qui n'existe presque plus que dans celui-ci.

EXHIBITION DU JEUDI 4 JANVIER 1827.

Prix pour cochons et volailles engraissés.

Les prix suivans seront adjugés le jeudi 4 janvier 1827, sur le marché de la haute ville, à 10 heures du matin.

Les objets produits à cette exhibition doivent être rendus sur les lieux à 9 heures du matin le jour de l'exhibition même.

Les cochons tués doivent être produits avec la panne.

62 Pour le cochon le meilleur et le plus gras, engraissé de la manière la moins dispendieuse, 12
63 Pour le meilleur ensuite, ditto, ditto, 10
64 Pour le meilleur ensuite, ditto, ditto, 8
65 Pour le meilleur ensuite, ditto, ditto, 6
66 Pour le meilleur ensuite, ditto, ditto, 4

67 Pour la plus grande quantité et la meilleure qualité de lard, de cochons élevés et engraissés par un cultivateur, de la manière la moins dispendieuse ; pas moins de 1500 livres, 20

N. B.—En décernant ces prix on aura égard à la manière dont les cochons auront été traités, à la quantité et à la qualité de la nourriture et au poids de l'animal ; ces informations doivent être données par certificats.

68 Au cultivateur qui aura élevé, engraissé et produit les meilleures dindes et le plus grand nombre ; pas moins de quatre couples, 5

69 Pour les meilleures oies et le plus grand nombre, ditto ditto, 4

70 Pour les meilleurs canards et le plus grand nombre, ditto ditto, 3

71 Pour les meilleurs coqs-d'Inde chaponnés et le plus grand nombre, pas moins de 2 couples, 6

72 Pour les meilleurs coqs chaponnés et le plus grand nombre, pas moins de 6 couples, 6

EXHIBITION DU MERCREDI D'AVANT PAQUES 11 AVRIL 1827.

Les prix suivans seront adjugés sur le marché de la haute-ville, le mercredi 11 avril 1827, à 10 heures du matin. Les échantillons et les certificats doivent être délivrés à F. X. Vaillancourt, Assistant-secrétaire, dès le 26 mars précédent.

Prix pour grains.

73 A la personne qui recueillera, à la suite d'une récolte de légumes, le plus grand poids et la plus belle qualité de bled par arpent, sur au moins 2 arpens, 20

74 Pour le plus grand poids ensuite ditto sur 1 arpent, 10

75 A la personne qui recueillera, après une récolte de légumes, le plus grand poids, par arpent, d'orge nette, sur au moins 2 arpens, 10

76 Pour le plus grand poids ensuite de ditto ditto, sur au moins 1 arpent, 6

" Il est bon d'observer que la culture des légumes " est d'autant plus favorable à la production des grains, " que les terres où on les a cultivés l'année précédente, ont été mieux engraissées, que leurs molécules " ont été plus divisées par les différens rechaussages " que l'on est obligé de faire, et que l'on a pris plus de " précautions pour détruire les mauvaises herbes par " des sarclages fréquemment réitérés."

77 Au cultivateur qui ensemencera la plus grande étendue de terre avec du blé trié grain à grain, et qui récoltera le plus grand poids et la plus belle qualité de blé par arpent, sur au moins 6 arpens, 12

78 Pour le plus grand poids et la plus belle qualité dto, dto, dto, sur au moins 4 arpens, 8

79 Pour dto, dto, dto, dto, dto, sur au moins 2 arp. 4

80 Pour dto, dto, dto, dto, dto, sur au moins 1 arp. 2

Les échantillons doivent être d'une pinte prise sans choix dans le tas de grain.

Légumes et foins.

81 A la persoune qui fera et récoltera sur une terre qui, après avoir été en bois debout, aura été défrichée et mise en culture dans les dix mois précédens, la meilleure récolte de navets, sur au moins 2 arpens, 10

82 Pour la meilleure récolte ensuite de ditto ditto ditto, 6

83 A la personne qui recueillera la plus grande quantité de patates sur 4 arpens, rechaussées trois fois, pour servir de préparation à une récolte de grains, 10

84 Pour le plus grand poids, par arpent, de navets jaune des champs, navets de Suède, choux de Siam, mangle-wurtzel, carottes, ou autres légumes, cultivés en raies séparées au moins de 27 pouces les unes des autres, éclaircis comme il faut, et l'espace entre les raies tenu entièrement exempt de mauvaises herbes en y labourant et hersant; le tout serré et conservé en bon état, et employé pour nourrir les animaux en hiver; sur au moins 4 arpens, 30

85 Pour le plus grand poids ensuite ditto ditto, mêmes conditions, sur au moins 2 arpens, 20

86 Pour le plus grand poids ensuite ditto ditto ditto, mêmes conditions, sur au moins 1 arpent, 12

87 A la personne qui aura fait et décrit l'expérience la plus satisfaisante sur la culture des fèves appelées *horse-beans* ou fèves à cheval, en sillons; l'expérience à être faite sur au moins 1 arpent, 20

88 A la personne qui aura recueilli et conservé en bon état le plus grand poids par arpent de mil ou de trèfle ou de franc-foin, ou de mil et trèfle nets, sur au moins quatre arpens de terre qui ait porté du grain après des légumes, et qui ait été semée pour le foin en même tems que pour le grain, sans ajouter d'engrais pour la récolte de foin, 20

89 Ditto ditto ditto sur au moins 2 arpens ditto, 10

Houblon.

90 A la personne qui aura cultivé et recueilli la plus grande quantité et la meilleure qualité de houblon marchand et propre à l'exportation, sur au moins deux arpens, 20

91 Pour le plus grand poids ensuite ditto ditto sur au moins 1 arpent, 12

92 Pour le plus grand poids ensuite ditto ditto sur au moins un demi-arpent, 6

Ce houblon doit être mis dans des sacs contenant cha-

cun environ 250 liv. Ceux qui voudront prétendre à ce prix doivent présenter au Comité des certificats convenables, avec un échantillon d'une livre.

Prix pour graines de foin et de légumes.

93 Pour graine de trèfle rouge nette, recueillie et conservée dans ce district, pas moins d'un quintal, 8

94 Pour ditto ditto, pas moins d'un demi-quintal, 4

95 Pour graine de franc-foin, recueillie et conservée dans ce district, pas moins d'un quintal, 8

96 Pour la plus grande quantité et la meilleure qualité de graine de mil nette, recueillie et conservée dans ce district, pas moins de 4 minots, 8

97 Pour la plus grande quantité et la meilleure qualité de graine de navets jaunes des champs, pas moins de 50 livres, 10

98 Pour ditto ditto graine de navets de Suède, ditto ditto, 10

Les échantillons de ces graines doivent être prises sans choix dans le tas.

Les huit prix suivans sont offerts pour récoltes faites sur des terres neuves.

99 A la personne qui fera et récoltera sur une terre qui, après avoir été en bois debout, aura été défrichée et mise en culture dans les dix-huit mois précédens, la meilleure récolte de froment, sur quatre arpens au moins, 15

100 Pour la meilleure récolte d'avoine, mêmes conditions, 10

101 Pour la meilleure récolte d'orge, mêmes conditions, 10

102 Pour la meilleure ensuite, ditto, 5

103 Pour la meilleure récolte de patates, mêmes conditions, 10

104 Pour la meilleure ensuite, ditto, 5

105 Pour la meilleure récolte de navets, mêmes conditions, 10

106 Pour la meilleure ensuite, ditto, 5

Les trois prix suivans sont offerts pour du lin.

107 Au cultivateur qui semera en graine de lin la plus grande quantité de terre, pas moins de trois arpens, dans l'année mil huit cent vingt-six, en arrachera le produit dans la saison convenable, le liera immédiatement en petites bottes et le mettra debout pour faire sécher la graine, et lorsque la graine sera sèche, le battra pour sauver la graine en bon état, puis le mettra rouir dans une eau dormante, un tems suffisant, le retirera ensuite et l'étendra pour le faire sécher, et lorsqu'il sera sec, le serrera et le convertira en filasse, il sera donné, en par lui produisant à ce comité un certificat du produit de chaque arpent en filasse et en graine, avec un échantillon d'une livre de filasse et d'une pinte de graine, la somme de 25

108 Pour la plus grande quantité de terre ensuite, pas moins de deux arpens, de la même manière, 16

109 Pour la plus grande ensuite, pas moins d'un arpent, 8

Les six prix suivans sont offerts pour la culture du chanvre.

110 Au cultivateur qui semera de la graine de chanvre et en retirera le plus grand poids et la meilleure qualité de filasse et de graine par arpent, sur au moins trois arpens, 30

Le chanvre doit être roui dans l'eau après avoir été égrené.

Ceux qui voudront prétendre à ce prix et aux suivans, pourront consulter " l'instruction sur la manière de cultiver et de préparer le lin et le chanvre, publiée en 1820 " par ordre et aux frais du Comité de la Société d'Agriculture de Québec." Ils trouveront cette instruction chez messieurs les Agens de la Société dans les différentes paroisses de ce district.

Les prétendans aux prix offerts ci-dessus pour la culture du lin, pourront pareillement avoir recours à la même instruction.

L'échantillon de filasse de chanvre envoyé au comité doit être d'une livre prise, sans choix, dans la filasse que le concurrent aura préparée, et celui de la graine, d'une pinte prise de la même manière dans le tas.

111 Au cultivateur qui semera de graine de chanvre la plus grande étendue de terre ensuite, mêmes conditions, sur au moins 2 arpens, 25

112 Pour la plus grande étendue de terre ensuite, mêmes conditions, sur au moins un arpent et demi, 20

113 Pour la plus grande étendue de terre ensuite, mêmes conditions, sur au moins 1 arpent, 15

114 Pour la plus grande étendue de terre ensuite, mêmes conditions, sur au moins un demi-arpent, 10

115 Pour la plus grande étendue de terre ensuite, mêmes conditions, sur au moins un quart-d'arpent, 7

Prix pour expériences d'agriculture.

116 Au cultivateur qui aura fait rapport à la Société sur la méthode la plus expéditive et la moins dispendieuse de défricher les terres en bois, exposant quelles récoltes leur conviennent mieux, eu égard à la qualité de la terre, dans les trois premières années; l'expérience à être faite sur au moins cinq arpens, 8

117 Au cultivateur qui dressera et exhibera à la Société le meilleur plan pour une succession de récoltes, adaptée au climat, au sol, et au marché de ce district, ainsi qu'à la forme et à la grandeur qu'y ont ordinairement les fermes, 16

118 Au cultivateur qui aura suivi un cours régulier de récoltes de grains et de légumes, pendant au moins les quatre années précédentes, sur au moins 5 arpens, 16

119 A la personne qui présentera à la Société le détail le plus satisfaisant d'expériences faites pour améliorer la culture et les espèces de toutes ou d'aucune des plantes suivantes: froment, seigle, orge, avoine, fèves, pois, bled-sarrasin, navets, choux, navets de Suède, patates, carottes, mangle-wurtzel, franc-foin, mil, trèfle, luzerne, sain-foin, chanvre, lin, et houblon, 20

120 A la personne qui présentera à la Société un détail d'expériences les plus satisfaisantes sur l'efficacité et le coût comparés des engrais suivans; fumier vert; le même pourri; chaux; plâtre; terre glaise brûlée; marne; immondices des rues; sel; et toute autre espèce d'engrais qu'on peut se procurer dans cette province, 20

121 A la personne qui aura formé 100 voyages d'engrais artificiel en faisant fermenter ensemble les substances suivantes ou partie d'icelles, savoir: tourbes, terre noire, vases des chemins, curage des fossés et des basses cours, vase ou limon des étangs, paille, balayures de granges, ordures de maison, animaux morts, toutes espèces de rognures de peaux et d'étoffes, de corne, lainage, cendre, chaux, fumier de toutes espèces, plâtre, varech, et toutes autres plantes marines ou aquatiques, feuilles des arbres, sarclages des jardins, fougères, sel, ou eau salée, urine, matières fécales ou excrémems humains, les matières qui restent dans les cuves après que le cuir en est tiré, cendres de lessive, restes de poisson, poisson et viande gâtés, rache ou sédiment d'huile, les eaux qui ont servi à rouir le lin et le chanvre, 20

(Voyez la note B, ci-après.)

122 A la personne qui aura fait et détaillé l'expérience la plus satisfaisante sur l'avantage du plâtre ou gypse comme engrais, sur au moins cinq arpens, 12

123 Pour la meilleure pepinière de pommiers et autres arbres fruitiers, affranchis, c'est à-dire, écussonnés ou greffés, pas moins de 200 plants, 20

124 Ditto sauvageons prêts à être transplantés ou greffés, pas moins de 1000, 10

Prix offerts pour la fabrique de l'étoffe et de la toile du pays.

125 A la personne qui fabriquera la plus belle et la meilleure étoffe du pays, de quelque espèce que ce soit, pas moins de 20 aunes, 8

126 Pour la plus belle et la meilleure ensuite, pas moins de 15 aunes, 6

127 A la personne qui fabriquera la plus belle et la meilleure toile de chanvre à voile, pas moins de 10 aunes. 6

128 Pour la plus belle et la meilleure ensuite, pas moins de 10 aunes, 6

129 A la personne qui fabriquera la plus belle et la meilleure toile de lin avec un rot n° 10, pas moins de 10 aunes, 12

130 Pour la plus belle et la meilleure ensuite do, do, 10
(Voyez la note C ci-après.)

131 A la personne qui fabriquera la plus belle et la meilleure toile de lin avec un rot quelconque, pas moins de 20 aunes 8

132 Pour la plus belle et la meilleure ensuite, dto, dto, pas moins de 15 aunes, 6

133 A la personne qui fabriquera la plus belle et la meilleure toile à voile, avec du fil de chanvre, pas moins de 10 aunes, 8

134 Pour la plus belle et la meilleure ensuite do, do, 6

Le Comité, en accordant ces prix, considérera particulièrement la qualité de la laine et de la filasse, la finesse de la chaîne et de la trame de l'étoffe et de la toile, et enfin la régularité de la tissure. Les prétendans à ces prix présenteront au Comité les pièces d'étoffe ou de toile qu'ils mettront au concours, avec de bons certificats qui attestent que ces étoffes et ces toiles ont été fabriquées chez ceux ou par ceux qui les présentent. Ces certificats pourront être présentés le jour même de l'exhibition. Le Comité prévient que la filasse employée à faire cette toile, qui aura été obtenue de lin ou de chanvre rouis dans l'eau, aura la préférence.

Prix offerts pour la fabrique des cordes de chanvre.

135 Au cultivateur qui fabriquera les plus belles et les meilleures cordes de chanvre, de chacune des quatre grosseurs ci-après spécifiées, pas moins de 40 livres, 16

136 Pour les plus belles et les meilleures dto, dto, pas moins de 30 livres, 12

137 Pour dto, dto, dto, dto, pas moins de 20 livres, 8

138 Pour dto, dto, dto, dto, pas moins de 10 liv. 4

139 Pour dto, dto, dto, dto, pas moins de 5 livres, 2

Ces cordes doivent être toutes à trois torons; et chaque prétendant doit en présenter d'un quart de pouce, d'un demi-pouce, de trois quarts de pouce, et d'un pouce de diamètre.

Les prétendans à ces prix présenteront au comité les cordes qu'ils mettront au concours, avec de bons certificats qui attestent que ces cordes ont été fabriquées chez ceux et par ceux qui les présentent, et avec du chanvre roui dans l'eau. Ces certificats pourront être présentés le jour même de l'exhibition.

Le comité saisit cette occasion pour prier Messieurs

les agens de la Société de recommander aux cultivateurs de leurs paroisses respectives la culture du chanvre, et de leur exposer les grands avantages qu'ils retireraient, s'ils fabriquaient eux-mêmes les cordes de toute espèce dont on a continuellement besoin dans une ferme.

Prix pour bœufs et moutons engraissés.

Ils seront montrés vivans, le mercredi d'avant Pâques, 11 avril 1827, sur le marché de la haute ville, à dix heures du matin.

140 Pour le bœuf, de vraie race canadienne, le meilleur et le plus gras, engraissé avec des légumes, 12

141 Pour le meilleur ensuite ditto, ditto, ditto, 8

142 Pour le meilleur ensuite, ditto, ditto, ditto, 6

143 Pour le bœuf, de quelque race qu'il soit, le meilleur et le plus gras, et engraissé avec des légumes, 12

144 Pour le meilleur ensuite ditto, ditto, ditto, 8

145 Pour le bœuf, de vraie race canadienne, le meilleur et le plus gras, engraissé d'une manière quelconque, 12

146 Pour le bœuf, de quelque race qu'il soit, ditto, 8

147 Pour le meilleur ensuite ditto, ditto, 4

148 Pour le plus grand nombre de bœufs engraissés de légumes, pas moins de 8, 30

149 Pour les six moutons, les meilleurs et les plus gras, coupés avant l'âge de 2 mois, nourris et engraissés avec des légumes 12

150 Pour les six meilleurs ensuite ditto, ditto, 8

151 Pour les quatre moutons les meilleurs ensuite ditto, 5

Gratifications pour de la morue fraîche.

152 Aux différentes personnes qui apporteront à Québec de la morue fraîche, prise dans le fleuve Saint-Laurent, vers la partie inférieure du district de Québec, ou dans le district de Gaspé, par chaque livre de morue bien conditionnée un sou

Cette morue doit être apportée à Québec dans le cours des mois de janvier et de février 1827. A mesure qu'elle y sera transportée, les prétendans en donneront avis à F. X. Vaillancourt, écuyer, assistant secrétaire de la Société d'Agriculture de Québec, et ils recevront, aussitôt que leur morue aura été examinée, la gratification ci-dessus spécifiée.

Outre cette gratification, le comité accordera encore un autre sou pour chacune des deux mille livres de morue fraîche qui aura été jugée la meilleure et la mieux conditionnée de toute celle qui aura été apportée à Québec de la partie du fleuve Saint-Laurent ci-dessus mentionnée. Cette dernière gratification, d'un sou par livre, ne sera adjugée que dans le mois de mars 1827, et l'argent sera alors délivré aux personnes que les pré-

tendans auront désignées à M. l'Assistant-secrétaire, en présentant leur nom.

Abeilles.

Les deux prix suivans seront adjugés à la première assemblée du comité qui se tiendra après le premier de juin 1827.

153 A la personne qui aura hiverné le plus grand nombre de ruches d'abeilles, et qui les aura conservées dans le meilleur état, pas moins de trois ruches, premier prix, 10

154 Second prix, 6

PRIX QUI SERA ADJUGE' A L'EXHIBITION DE DISTRICT DU MOIS D'OCTOBRE 1827.

155 A la personne qui aura, au moins de frais, recueilli et conservé la plus grande quantité de navets, choux de Siam, ou carottes, dans le meilleur état pour la nourriture des animaux, et les aura employés de cette manière aussi tard que le 25 avril ; pas moins de 400 minots, 20

Prix pour le chanvre offerts par la Société des Arts à Londres.

Les prix suivans, pour l'année 1826, sont offerts pour le Bas-Canada par la Société des Arts à Londres. Le Comité de Québec, ses agens, les Sociétés d'Agriculture des comtés, se feront un devoir d'aider à toute personne de ce district à les réclamer et à transmettre les certificats nécessaires pour obtenir les prix.

1. A la personne qui semera de chanvre la plus grande quantité de terre dans la province du Bas-Canada, pas moins de 6 arpens, dans l'année 1826, et qui, dans la saison convenable, arrachera le chanvre d'été (ou chanvre mâle ne portant point de graine,) et laissera le chanvre d'hiver (ou chanvre femelle portant graine) en terre, jusqu'à ce que la graine soit mure ;—*la Médaille d'or, ou cent piastres.*

2 A la personne qui semera de chanvre la plus grande quantité de terre ensuite, dans la même province du Bas-Canada, pas moins de cinq arpens, dans l'année 1826, de la manière susdite ; —*la Médaille d'argent, ou cinquante piastres.*

Des certificats du nombre d'arpens, de la méthode de culture, de la récolte de chanvre, exposant généralement la manière dont il a été semé, si c'est en rangs ou à poignées, les frais, le sol, les cultures, et le produit, seront transmis à la Société, certifiés sous le seing et le sceau du Gouverneur ou Lieutenant-Gouverneur, avec 28 livres du chanvre et deux pintes de la graine, le ou avant le dernier mardi d'avril 1827.

A

NOTE sur la manière de faire des chapeaux de paille semblables à ceux de Livourne en Italie.

(Par un membre du comité.)

Ces chapeaux de Livourne *(Leghorn)* qui sont si beaux, si

forts, si durables, qui se vendent de dix piastres à cent piastres, et que tant de dames portent sur leurs têtes, ne diffèrent de nos chapeaux de paille que dans la qualité de la paille, (ce qui dépend de la manière de la cultiver et préparer) et dans la manière de la tresser et coudre. Ils sont de *paille de bled*, comme les nôtres, et chacun peut en avoir tant qu'il en voudra. Le bled qui fournit la paille *la plus blanche*, et la plus difficile à casser, est le meilleur.

Mais la paille dont nous nous servons est coupée lorsque le bled est *mûr*. Celle des chapeaux de Livourne est coupée quand le bled est *vert*, c'est-à-dire, lorsque le bled est en fleur, lorsque la tige qui porte l'épi est suffisamment dure pour que le bout d'en-bas, qui s'arrache avec l'épi, soit ferme de manière à ne pas s'écraser plus facilement que le haut. Les Italiens ont eu l'esprit de se servir de leur paille lorsqu'elle est jeune, souple et forte: nous, nous nous en servons lorsqu'elle est roide et cassante par l'âge.

Culture.—Pour avoir la paille plus fine, on sème le bled *fort*, peut-être *dix* fois plus fort que d'ordinaire, sur une terre forte, pas trop engraissée. On pourrait même se servir de la paille du bled tel que semé ordinairement, en prenant les endroits où il se trouverait semé le plus fort, et où la paille serait la plus fine et la plus nette.

Coupe.—On la coupe à la faucille comme le bled, mais lorsqu'elle est en fleur, comme il est dit plus haut. On secoue les poignées, en les tenant à la main contre les épis, pour en faire sortir l'herbe, etc., et on les attache ensuite par *petites* poignées.

Ebouillanter la paille.—On met dans une grande cuve ou autre vaisseau net, autant de poignées de la paille *verte* et attachée comme il est dit ci-dessus, que la cuve peut tenir: on verse dessus, à les couvrir entièrement, de l'eau *bouillante*, bien nette, et on en retire les poignées attachées, dans une dixaine de minutes, pour les porter aussitôt à l'endroit où on veut les faire blanchir. A chaque cuvée, il faut se servir d'eau nette; et il faut ébouillanter la paille en entier, comme elle a été coupée.

Faire blanchir la paille.—On étend les poignées sur l'herbe rase, une prairie ou verger fauché, par exemple. On l'étend bien claire, et elle peut y rester sept à huit jours en le revirant chaque jour, jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur. On la ramasse par un tems sec, on l'attache par poignées ou petites gerbes, pour être serrée dans un endroit bien sec et propre, pour s'en servir au besoin.

Trier la paille.—On la trie à loisir comme on trie la paille ordinaire pour les chapeaux. Il n'y a que la partie entre l'épi et le joint le plus proche, qui serve. On l'assortit ensuite, pour être tressée lorsqu'on en a le tems.

Tresser et coudre.—La tresse des chapeaux de Livourne, ne diffère pas beaucoup de celle de nos chapeaux de paille. La couture est différente, en ce que les tresses des nôtres dépassent *l'une sur l'autre*, tandis que celles de Livourne sont comme si elles taient collées *l'une contre l'autre.* On dirait qu'elles sont toutes d'un morceau. Elles sont cependant cousues avec un fil qui prend un brin des deux tresses qui se joignent. Un morceau de vieux chapeau de Livourne, servira de modèle tant pour la tresse que pour la couture; et il n'est pas à croire que nos femmes et filles qui font de beaux chapeaux de paille ne soient pas en état de faire ce qui se fait par toutes les femmes, filles et enfans en

Italie ; ce qui a fourni tant de millions de piastres à ce pays-là par an.

On disait en Angleterre et dans les Etats-Unis (quoiqu'il s'y fît de beaux chapeaux de paille ordinaire, mais qui n'avaient ni la beauté ni la durée de ceux d'Italie) que les femmes et filles de ces pays ne pourraient jamais en faire d'aussi beaux que celles d'Italie. Elles y ont réussi cependant ; et elles en font même *de foin* coupé vert, ébouillanté, blanchi, trié, tressé et cousu comme ci-dessus, plus fins et plus beaux que tous ceux qui viennent d'Italie.

Si nos femmes et filles pouvaient faire des chapeaux de paille pour remplacer ceux qui nous viennent des pays étrangers, elles gagneraient des sommes immenses d'argent qui sortent du pays, et cela sans fatigue, et dans un tems où elles ne peuvent guère faire d'autre ouvrage. Tout le monde ne les en aimerait que plus : elles seraient plus riches et non moins belles et vertueuses.

Les Italiennes envoient la paille toute prête à tresser, et aussi toute tressée, en Angleterre, où elle se vend bien cher. Pourquoi nos femmes et filles de la campagne n'en enverraient-elles pas dans les villes, et pourquoi celles des villes ne s'amuseraient-elles pas quelquefois à se faire de beaux chapeaux à la mode qui nous coûtent quelquefois si cher ?

B

Note sur les Engrais, par un membre du Comité.

Toute substance animale ou végétale, lorsqu'elle a subi un certain dégré de décomposition, fait un bon engrais. Ce sont les substances dont étoient composés les corps des plantes et des animaux, qui, décomposées et rendues à la terre, forment la principale nourriture d'autres plantes et d'autres animaux. Les laisser perdre, c'est laisser perdre ce qui forme la plus grande richesse de l'homme : c'est s'exposer à la misère par le manque des choses nécessaires. La décomposition des substances qui composaient les corps des plantes et des animaux se fait partout à l'aide de la chaleur et de l'humidité de l'air. Cette décomposition rend souvent l'air environnant désagréable et mal-sain ; surtout près des maisons, où ces substances se trouvent souvent en plus grande abondance. Ramassées par tas et mêlées avec de la terre, retournées de tems en tems pour les exposer à l'air, la décomposition se fait mieux ; la terre imbibe ce qui autrement s'échappe et se perd, et infecte l'air. Voilà le secret de la formation des engrais artificiels.

Les substances quelconques dont on veut former un tas d'engrais doivent être ramassées, si elles sont des solides, en un quarré-long haut de 4 pieds. Les substances qui sont longues et difficiles à mettre par morceaux pour les mêler avec la terre, doivent être mises à part, aussi dans un quarré-long haut de 4 pieds, pour subir un certain degré de fermentation ; lorsqu'elle a commencé, on doit jeter dessus une légère couche de terre pour imbiber ce qui autrement se mêleroit avec l'air et se perdroit ; le tas peut se mêler avec de la terre ensuite, lorsque la décomposition a commencé. Les substances qui peuvent se mêler avec la terre, surtout s'il y a des substances animales, peuvent être couvertes d'une légère couche de terre à mesure qu'elles sont ramassées ; tant que l'on sentira la moindre mauvaise odeur, il faut remettre sur le tas de la terre fraîche. Lorsque le tas est suffisamment grand et qu'il est resté assez de tems pour subir un certain degré de décomposition, on le retourne dans un tems où l'on a peu de chose

à faire. Pour cela, on charie des voyages de terre que l'on verse le long des côtés du tas à petite distance. Si l'on peut avoir quelques voyages de chaux pour y mettre, on la met le long de l'autre côté. On commence alors à un des bouts du tas de substances végétales et animales. On en ôte des pelletées du haut en bas, jusqu'à la terre, en les brisant avec la pelle s'il y a besoin, et on les dépose un peu plus loin, de même largeur que le tas et aussi haut qu'elles peuvent se tenir : alors on saupoudre de chaux depuis le haut jusqu'à la terre ce commencent de tas, du côté vis-à-vis le tas dont on l'ôte : on y jette sur la chaux de la terre ; plus s'il y a de la mauvaise odeur. On continue de la même manière, tenant toujours un espace libre et net jusqu'à la terre entre le tas d'où on ôte les pelletées et celui auquel on les met. Le tout fini, on saupoudre ce tas de chaux, et on y met une couche de terre s'il y a mauvaise odeur. Ce tas peut rester sans être retourné jusqu'au printems suivant ; on le retourne alors, sans rien y ajouter. Dans les tas pour former des engrais il ne doit pas y avoir de morceaux de bois, de gros os, ni de pierres. Les os brisés et mis en poudre, forment un engrais des plus riches. Lorsqu'on veut employer ce tas, on en charie et on le met dans les rangs en moindre quantité que le fumier ; il est excellent pour les navets, bettes, carottes, choux, tabac, fêves, pois, enfin pour tout ce que l'on peut cultiver en rangs. Il dure plus que le fumier ; il est aussi le meilleur engrais pour les prairies naturelles et les pacages.

Il doit toujours y avoir un tas de terre près des maisons avec un trou dessus où l'on doit jeter toutes les eaux sales, lavures, urines, balayures, enfin tout ce qui se jette ordinairement près des maisons et se perd dans la terre, donne une apparence de malpropreté et souvent infecte l'air et le rend mal-sain. Du moment que le premier trou est plein, paraît mal-propre, ou donne mauvaise odeur, on le couvre de terre, et l'on forme un autre à côté, et ainsi de suite. Ce tas de terre doit se former le printems en enlevant jusqu'à un, deux ou trois pouces de profondeur au-devant et autour de la maison, fournil, etc. On remplace ces terres, au besoin, avec des terres maigres et inutiles. Ce tas doit rester tout l'été et être couvert d'une bonne couche de terre l'automne, et on continue à y jeter les eaux, etc. tout l'hiver, dans des trous formés au-dessus, dans la neige. La neige partie, on y jette tout de suite de la terre et on retourne ce tas comme il est mentionné ci-dessus, en y mêlant de la terre ou de la chaux au besoin. Un pareil tas vaut, tous les ans, le fumier de plusieurs bêtes à cornes, sans compter l'avantage de la propreté autour des maisons et l'absence des odeurs nuisibles à la santé. Il y a des maisons où il se trouve, à l'entour, en mauvaises herbes et malpropreté, ce qui aurait doublé et triplé la récolte de plusieurs arpens de terre.

Pour la décomposition des bestiaux morts, le mieux c'est de les couper par morceaux s'ils sont gros, et de les enterrer dans un tas de fumier qui chauffe. La décomposition se fait dans très-peu de tems.

Lorsque les tas de fumier chauffent trop fort, ils doivent être aussi retournés. Il est bon aussi de jeter, de tems en tems, de la terre dessus, pour l'enrichir de ce qui s'échappe.

La mauvaise nourriture des animaux l'hiver, et le peu de litière qu'on leur donne, font que l'urine des animaux se perd et qu'on a peu de bon fumier. Il reste souvent mêlé avec la neige tard, une partie a trop chauffé lorsqu'on s'en sert, et l'autre n'a peut-être pas chauffé du tout, et se trouve remplie de mau-

vaises graines ; un tas de fumier d'un an, réduit en terroir, a déjà perdu plus de la moitié de la nourriture qu'il auroit fournie à la terre s'il y avoit été mis en bon état, c'est-à-dire, lorsqu'il a chauffé sans sécher, et a été couvert de terre à mesure qu'il étoit employé.

On peut dire que la richesse du sol du Canada et de ses habitans, est souvent emportée par les vents, et répandue sur les eaux et les pays déserts. Le cultivateur sage et industrieux sait profiter de ce qui se perd pour celui qui n'a pas ces qualités : il fait justice à la terre qui le nourrit, en lui rendant soigneusement ce qui lui appartient, pour en profiter par la suite.

C.

Manière de blanchir les toiles de lin et de chanvre.

Les fils et les tissus du lin et du chanvre, dont les toiles sont fabriquées, doivent être considérés comme composés de fibres blanches, unies à une certaine quantité de matière colorante. L'opération du blanchiment ou du blanchissage des toiles consiste à détruire cette matière. Dans les grands ateliers, on parvient à ce but, en fesant tremper les toiles dans de l'eau pendant quelques jours, en les lessivant à plusieurs reprises, en les plongeant après chaque lessive dans une solution d'acide muriatique oxigéné, en les traitant ensuite par l'acide sulfurique très-faible, en les lavant à grande eau après chaque opération, et en les exposant au contact de l'air et de la lumière. Dans d'autres ateliers, on parvient au même but en fesant usage de la potasse et de quelques autres substances que les différens cultivateurs ne pourraient se procurer que difficilement et à des prix assez considérables. Le procédé que l'on va décrire est un peu plus long et moins parfait, mais il a du moins l'avantage d'être peu dispendieux, et de pouvoir être pratiqué dans toutes les maisons de la campagne. Voici en quoi il consiste.

On commence par faire tremper les toiles, pendant deux ou trois jours, dans des cuves pleines d'eau tiède ; il s'établit une fermentation qui détruit la colle dont les tisserands enduisent les fils de la chaîne pour faciliter le jeu du peigne ou rot (a). Cette opération est plus ou moins longue selon la température. Lorsque l'on n'a point *collé* les toiles en les fabriquant, il est bon de mêler un peu de son dans l'eau, afin d'exciter la fermentation dont on vient de parler. On ne doit faire usage que d'eau très-limpide et légère dans le blanchiment des toiles.

Quelque tems après que l'on a laissé tremper la toile dans l'eau tiède, le liquide entre en fermentation, il s'élève des bulles d'air, il se forme une pellicule sur la surface de l'eau, la toile s'enfle, et s'élève quand elle n'est pas retenue par un couvercle. L'écume commence alors à tomber au fond. C'est à ce moment qu'il faut tirer la toile de la cuve.

Il faut la laver ensuite à grande eau et à plusieurs reprises, afin d'enlever la crasse que la fermentation en a détachée. Si l'on a une machine à fouler, on peut s'en servir à faire ce lavage. On étend ensuite la toile sur un pré pour la faire sécher.

Quand elle est parfaitement sèche, il faut la lessiver. Pour cela, on la place dans une grande cuve par rangées, et on a l'at-

---

(a) Cette colle ou eau d'empois se fait avec de l'amidon ; elle doit être très-claire ; on l'applique à mesure que l'ouvrage avance.

tention de mettre dessus les toiles qui exigent une lessive plus forte. On recouvre le tout d'une toile grossière mais serrée; on forme sur cette toile une couche de cendres. Ces cendres doivent être tamisées avec soin, et nétoyées de tous corps étrangers; il en est de même de toutes les cendres que l'on emploie à faire les lessives dont on fait usage dans le blanchîment des toiles. On recouvre cette couche de cendres d'une autre grosse toile, puis on y jette quelques seaux d'eau chaude, et bientôt après, de la lessive bouillante. Cette lessive serait préférable si elle était formée avec des cendres obtenues de la combustion des côtes et des tiges de tabac.

La lessive pénètre toute la masse, et s'écoule par une bonde qui est pratiquée au fond de la cuve. On la reçoit dans un vase, et après l'avoir fait chauffer de nouveau, on la reverse continuellement sur la cuve. Ces coulées durent l'après-midi et toute la nuit, sans aucune interruption.

Le matin, au point du jour, les toiles sont portées et étendues sur le pré; on les arrose, de tems en tems, jusque vers les 10 heures. Vers midi, on les reporte dans la cuve pour leur donner une seconde lessive, et l'on répète ces opérations ou manœuvres alternatives d'expositions sur le pré et de lessivage pendant au moins 15 jours. Il est bon d'augmenter graduellement la force de la lessive pendant les 8 premiers jours, et de la diminuer par degrés les derniers jours du lessivage.

Quand on juge que les toiles ont assez de lessive, on les fait tremper, pendant au moins 24 heures, dans du lait sur (du petit lait aigri). On peut ajouter au petit lait, du lait de beurre, ou du lait écrémé. Si l'on n'a point assez de petit lait, on peut ajouter de l'eau tiède dans laquelle on a mis du son fermenter. La farine et le son de seigle seraient préférables.

On savonne ensuite les toiles à la main ou dans des machines à fouler.

Après chaque savonnage, on les reporte au pré, d'où on les retire pour les passer au lait. On répète ces opérations cinq à six fois, jusqu'à ce que la toile aît acquis la blancheur convenable.

A défaut de petit lait aigri, on pourrait faire fermenter les toiles dans de l'eau tiède mêlée de son. Il serait bon de faire aigrir cette eau d'avance. Les dernières de ces opérations doivent se faire dans du petit-lait aigri, pour donner plus de douceur aux toiles.

Lorsque l'on juge que les toiles ont la blancheur convenable, on les savonne avec soin, et on les lave dans de l'eau claire pour la dernière fois.

Pour donner du lustre aux toiles, on les passe dans une cuve d'eau tenant de l'amidon, ou de l'empois, en dissolution, et on les *cylindre* à demi-sèches. Cette opération consiste à faire passer les toiles entre deux rouleaux de bois dur et poli, ou même de métal. Les rouleaux de bois sont traversés, chacun, par un axe de fer, dont les deux extrémités servent de tourillons, et sont placés l'un au-dessus de l'autre sur deux montans solides. Les tourillons du rouleau supérieur sont engagés dans une rainure pratiquée dans les montans; ils n'y sont point fixés, de sorte que ce cylindre peut s'élever librement et peser sur l'autre de tout son poids. Si sa pesanteur n'est pas assez considérable pour presser fortement la toile, on peut empêcher les deux tourillons de s'élever, en les arrêtant, par dessus, par deux coins, ou clefs de

bois dur, que l'on prend en mortaise dans les deux montans, et que l'on enfonce plus ou moins, selon le degré de pression que l'on désire. La longueur des cylindres est d'environ 4 pieds, et se détermine par sa largeur de la toile.

Quand on veut faire usage de cette machine, on engage un des bouts de la pièce de toile entre les deux cylindres, et on enfonce les deux coins, dont on vient de parler, plus ou moins selon la grosseur de la toile. On fait tourner, en sens contraire, la manivelle que porte l'un des tourillons dans chacun des deux cylindres. Ces deux manivelles sont en dehors des montans, l'une à droite et l'autre à gauche. La toile coule rapidement entre les deux rouleaux, s'unit et se glace par la pression qu'elle éprouve.

Il faut avoir l'attention de l'étendre bien uniformément dans sa largeur, à mesure qu'elle s'engage entre les deux rouleaux, afin qu'il ne s'y forme aucun pli.

Avant de terminer cette note, il est bon d'observer que, pour donner une certaine blancheur aux toiles, il faut absolument que le lin ou le chanvre qui ont procuré les filasses dont on les a fabriquées, aient été rouis dans l'eau.

CONDITIONS GENERALES.

Art. 1. La précédente annonce de prix, et les présentes conditions générales seront publiées un dimanche ou fête, à l'issue de la grand'messe, à la porte de chaque Eglise paroissiale du district, le plutôt qu'il se pourra faire après qu'elles auront été reçues par les agens, et le seront encore de la même manière les deux dimanches consécutifs qui précéderont immédiatement le jour fixé pour le concours.

Art. 2. Lorsqu'il n'y aura point de concurrence pour un prix, ou lorsque les objets présentés au concours seront jugés médiocres, il sera à la discrétion du comité d'allouer ou de retenir le prix en tout ou en partie, selon la bonne ou mauvaise qualité des objets présentés.

Art. 3. Aucun animal en vie ou autre article qui aura déjà remporté le 1er prix à une exhibition précédente de district, ne sera de nouveau admis à concourir ; et aucun animal ou autre article qui aura déjà remporté un prix inférieur, ne remportera de nouveau le même ni un plus bas encore.

Art. 4. Les personnes qui auront produit des animaux ou autres articles pour concourir, donneront tous les renseignemens demandés par ceux qui conduiront l'assemblée, lesquels renseignemens seront enrégistrés avec le nom et la résidence du compétiteur, la description de l'animal produit, son âge, la race dont il est, et une description de tout autre article offert pour concourir ; et toute tentative de tromper rendra celui qui l'aura faite incapable de recevoir un prix, quand même il lui auroit été adjugé.

Art. 5. Il ne sera point alloué d'argent comme prix ni donné de gratification pécuniaire à aucun membre du Comité de la Société d'Agriculture de Québec.

Art. 6. Tous prix décernés, et gratifications allouées, seront annoncés publiquement aussitôt après la décision finale ; et l'ar-

gent sera publiquement remis à la personne à qui il aura été adjugé, et à nul autre.

Art. 7. Cette société allouera aux personnes qui auront produit des animaux ou d'autres articles de mérite, mais qui n'auront point remporté de prix, des gratifications si elle le juge convenable.

Art. 8. Les prix adjugés, et gratifications allouées, seront lus publiquement à la porte de l'Eglise de chaque paroisse, à l'issue de la grand'messe, le plus tôt, après la distribution des prix, que faire se pourra.

Art. 9. Ceux qui voudront prétendre à quelques-uns des prix qui seront adjugés le mercredi d'avant pâques, 11 avril 1827, pour des produits d'agriculture, doivent envoyer à l'assistant-secrétaire, dès avant le 26 mars 1827, des échantillons des grains, graines, houblons, filasses de lin et de chanvre.

Pour le foin et les légumes, le Comité n'exige que des certificats sans échantillons.

Art. 10. Dans tous les cas où il sera réclamé un prix pour lequel il n'est point exigé de certificats particuliers, le prétendant sera tenu d'y suppléer de la manière que le Comité le jugera à propos.

Art. 11. Les poids et mesures dont il est question sont la livre angloise avoir-du-poids, l'arpent et le minot françois, établis par la loi dans cette province.

Formule de Certificat pour grains et légumes.

Le Comité offre ces formules qui néanmoins pourront être suppléées par d'autres équivalentes.

Je soussigné certifie que (nommez ici le compétiteur) cultivateur actuel, de la paroisse de——, comté de——, a, dans le cours de l'année 1827, cultivé en (nommez l'espèce de grain ou de légume) une pièce de terre de (dites-en la contenance avec le plus de précision qu'il sera possible) arpens ; que, dans l'été de 1826, ladite pièce de terre a (dites si elle a été en jachère ou si elle a porté une récolte, quelle récolte, et combien elle a produit, le plus exactement que vous pourrez) ; qu'elle (marquez si elle a ou n'a pas été engraissée, de quelle sorte d'engrais, et de combien par arpent) ; qu'en 1825 ladite pièce de terre (dites si elle a ou n'a pas été engraissée, dans quel tems, de quelle sorte d'engrais, et de combien par arpent) ; que la semence a été mise en terre (marquez si c'est en semant à poignées ou en sillons, et quel jour) à raison de——minots par arpent ; que—— (marquez les différens tems où elle a été sarclée ou labourée, ou hersée entre les sillons) ; que la récolte a été serrée le (marquez le jour) ; que le produit en a été (marquez la quantité entière de minots, et le poids par minot, soit de grain ou de légumes), et que l'échantillon qui accompagne le présent certificat, lequel est d'une pinte, a été pris indifféremment dans le tout.

Et ledit (marquez le nom du cultivateur,) homme digne de foi,

m'a donné des preuves suffisantes que le contenu ci-dessus est véritable.

Signé———

Le certificat doit être signé d'un Curé, d'un agent de la Société, d'un Juge de paix ou d'un Notaire public.

Nota.—Si les légumes ont été conservés, et le tout employé en bon état à nourrir des animaux, il faudra le dire, et ajouter de quelle manière ils ont été conservés, le tems où ils furent entamés et celui où ils furent entièrement consommés, et par quel nombre et quelle sorte d'animaux, et enfin si l'on prétend aux prix nos.—

Formule de certificat pour foin, après une récolte de grain.

Je soussigné certifie que———, cultivateur actuel, de la paroisse de———, comté de———, a coupé et serré en bon ordre, dans la saison de 1826, de dessus un champ contenant (marquez la mesure exacte, françoise) —— bottes de foin, pesant chacune 16 livres, poids anglois ; que le dit champ a porté une récolte de—— (marquez l'espèce de grain, et la quantité du produit, aussi exactement que possible), en 1825 ; que le dit champ a été engraissé (marquez le tems où il l'a été la dernière fois, de quelle espèce d'engrais, et combien il en a été mis par arpent); et qu'il n'y a pas été mis d'engrais depuis ; qu'il a été semé de graine de (marquez l'espèce de graine de foin, et la quantité semée par arpent, le tems et la manière qu'elle l'a été, et les soins qu'on y a donnés); qu'il a été fauché le (quel jour) et serré le (quel jour) ; lequel dit produit j'ai examiné en personne, et l'ai trouvé de bonne qualité, exempt de toutes sortes de mauvaises herbes ou autres espèces de foin, et de la quantité et du poids marqués———.

Et le dit——— (marquez le nom du cultivateur), homme digne de foi, m'a donné des preuves suffisantes que le contenu ci-dessus est véritable.——

Signé———

La lettre suivante est republiée par ordre du Comité.

Au Carouge, 24 mars 1825.

MONSIEUR,

Je regrette beaucoup que les circonstances ne me permettent pas de me trouver à l'exhibition qui doit avoir lieu mercredi prochain, et à la distribution des prix pour les produits des terres pour l'année dernière.

Je m'étois proposé de soumettre au Comité le résultat de deux expériences que j'ai fait faire l'été dernier, à ma terre du Carouge, dans l'espérance que cela pourroit être utile.

Le peu de chose qu'un grand nombre de nos cultivateurs retirent maintenant des terres anciennement défrichées, surtout de celles dont le sol n'est pas de la première qualité, me paroît venir de ce que ces terres sont épuisées des substances qui servent de nourriture aux plantes utiles, ou de ce que le peu de nourriture

qui leur reste, est pris par des mauvaises herbes naturelles au sol et au climat.

Il faut donc, pour augmenter le produit de ces terres, détruire les mauvaises herbes et remettre à la terre des engrais ou matières qui fournissent de la nourriture aux plantes qui sont utiles à la nourriture de l'homme et des bestiaux.

Tous les cultivateurs savent combien il est difficile de détruire les mauvaises herbes lorsqu'elles se sont emparées du sol. C'est le premier travail d'amélioration, et un travail absolument nécessaire: car autrement les engrais, qui ne devroient nourrir que des plantes utiles, serviroient de nourriture à des mauvaises herbes, qui étoufferoient les bonnes.

En Europe, depuis près d'un demi-siècle, on a réussi à doubler et tripler le produit des vieilles terres en détruisant les mauvaises herbes et en engraissant les terres, principalement *à même les moyens que chaque terre fournit par elle-même.* On s'est apperçu que l'on détruisoit les mauvaises herbes en remuant souvent la terre pendant l'été, ce qui expose les graines de ces herbes à végéter et périr, et facilite la destruction de celles qui poussent de racine, en les exposant au soleil et en les ramassant lors des hersages. La terre ainsi nettoyée, on y mettoit des engrais qui servoient aux récoltes de l'année d'ensuite. C'étoit beaucoup d'ouvrage, et la perte de la récolte d'une année: cependant on y gagnoit. Mais on s'est avisé ensuite de faire le même travail pendant l'été, et de retirer une récolte la même année. On y a parfaitement réussi depuis une trentaine d'années, en introduisant la culture en rangs de 2 pieds et demi l'un de l'autre, et un cours de récoltes nouveau. On préfère, pour semer en rangs, des choses qui ne demandent à être semées qu'après les semences ordinaires. Cette culture suit toujours une récolte de grain, dont le chaume a été labouré l'automne. Si la terre est bien sale, on la herse, laboure de travers et herse encore, par un tems sec et de soleil, après les semences ordinaires. A chaque hersage on ramasse soigneusement les racines de mauvaises herbes. Après le dernier hersage on fait les rangs, on y met l'engrais; si ce sont des patates ou des fèves que l'on veut semer, on les met par-dessus le fumier, et on les enterre à mesure, afin que le fumier ne sèche pas; si ce sont des bettes, des carrottes, des choux, des navets, etc., on enterre aussi à mesure le fumier ou l'engrais dans le rang, et l'on sème ou plante ensuite, selon la saison, sur le haut du rang. Presque tout l'ouvrage se fait à la charrue et par la force des chevaux et l'art du laboureur. On a inventé de petites charrues et des herses pour remuer la terre entre ces rangs, chaque fois que les semences de mauvaises herbes germent, que leurs racines poussent, ou bien lorsque les plantes qu'on y a semées demandent ce travail, soit pour ôter ou remettre la terre contre leurs racines.

On a employé, généralement, le produit de cette nouvelle culture en rang à la nourriture des bestiaux, ce qui a mis le cultiva-

teur en état d'en hiverner un plus grand nombre, et en meilleur état, et aussi de ramasser plus de fumier.

Après ces récoltes de légumes en rang, on sème le champ ainsi nettoyé et engraissé en grain, et avant le dernier hersage on y sème de la graine de trèfle et foin, ce qui donne une récolte abondante de grain, et l'année d'ensuite de foin, et un bon pacage la troisième année; la quatrième année on le laboure et le sème en grain; la cinquième année on recommence à nettoyer et engraisser par une récolte en rang. Dans ce cours de récoltes, toute la terre labourable se trouve divisée de manière qu'il y a chaque année 1 champ de légumes en rang, 2 de grains, 1 de foin et 1 de pacage, sans que le même champ porte la même récolte deux années de suite. Les parties de la terre non labourables servent de pacage additionnel.

Par ces moyens les cultivateurs en Europe ont véritablement doublé et triplé le produit de toutes leurs terres sèches depuis trente ans, sans aucune augmentation sensible de travail. Toutes les terres ainsi cultivées, au lieu de s'épuiser, s'améliorent annuellement.

Tout ce qui nous manque pour introduire une semblable culture ici, et un cours de récoltes aussi avantageux sur toutes les anciennes terres sèches et épuisées seroit un peu de connoissance parmi nos cultivateurs de la manière de faire les travaux, et les outils qu'on y emploie, la manière de conserver les légumes et de s'en servir pour la nourriture des bestiaux, le soin et l'emploi des engrais, et l'introduction, peut-être, de quelque grain qui puisse se cultiver en rang, et la manière de se fournir de graines de foin, surtout de trèfle, à même sa propre terre

C'est en vue d'introduire dans la culture en rangs un grain qui puisse être utile et souffrir en même tems le nettoyage et l'engrais de la terre, que j'ai fait faire une expérience l'année dernière avec le sarrasin. J'en ai semé un pot dans deux rangs à 2 pieds et demi l'un de l'autre, dans mon champ de légumes: le sol est composé d'un tuf rouge, qui ne produisoit, avant les améliorations que j'y ai faites par la nouvelle culture depuis 5 ans, qu'un peu d'oseille sauvage, de petites ronces et des immortelles. La semence de ce pot de sarrasin se fit en même tems que mes navets, du 15 au 18 juillet. Il a été mis un peu de fumier vert dans les rangs. La récolte se fit à la fin de septembre, et le produit a été de trois minots: ce qui fait sur le pied de 108 minots par arpent, et 48 minots pour 1. Au prix du sarrasin à Québec le printems dernier, le produit d'un arpent de très-mauvaise terre, cultivé de cette manière en sarrasin, seroit de £15: 16; les patates dans le même champ, l'année dernière, ne se seroient vendues que £6: 10 par arpent; les navets, £20 par arpent: ces derniers se vendent bien au-dessus de leur valeur réelle. Le sarrasin fournit une excellente nourriture pour la volaille, les cochons, et même une nourriture saine pour l'homme; comme les navets, il vient à maturité quoique semé long-tems après les travaux ordinaires du printems.

Beaucoup de monde dans ce district ont ramassé de la graine de mil; mais peu de personnes paroissent avoir essayé le trèfle, qui est encore plus nécessaire que le mil dans un bon cours de récoltes. J'ai fait, l'année dernière, de trois à quatre cents bottes de foin de trèfle et mil par arpent, sur un terrein naturellement plus mauvais que celui où j'ai fait semer le sarrasin. Il avait été semé en grain l'année précédente. J'ai fait faucher ce trèfle lorsqu'il étoit en fleur, excepté un cinquième d'arpent du plus chétif sur une butte. Il a été fauché en septembre; le produit a été de 46 livres de graine de trèfle; ce qui fait 230 livres par arpent. Le trèfle des Etats-Unis se vend à Québec à 1s. la livre. souvent rempli de mauvaises graines, ou gâté à ne pas lever. La qualité de celui qui a été produit sur ma terre me paroît supérieure. Au prix du trèfle américain, il donneroit £11 : 10 par arpent. Le foin dont on a tiré la graine ne pourroit servir qu'à faire du fumier. On l'a battu avec des fléaux pour en tirer la graine, et l'ouvrage a été considérable. Dans les Etats-Unis, on a des machines pour nettoyer la graine de trèfle, qui nous serviraient bien ici.

Je vous envoie un échantillon du sarrasin et du trèfle, par mon fermier.

J'ai l honneur d'être,

Votre très-humble et obéissant serviteur,

J. NEILSON.

M. Vaillancourt,
assist.-sec. Soc. Ag. Q.

P. S. La quantité de terre labourable épuisée que j'ai mise en bon état et sous le cours de récoltes mentionné dans cette lettre, depuis 7 ans, se monte à environ 20 arpens. Je ne pouvois nourrir sur ma terre alors que trois vaches et deux chevaux; encore, il falloit souvent acheter du foin et de l'avoine. Je n'ai fait charier de la ville qu'une trentaine de voyages de fumier, la première année, et j'ai employé depuis, pour aider à la décomposition du tas d'engrais que j'avois ramassé sur ma terre, quelques pipes de chaux. Je n'ai employé constamment aux ouvrages de la terre, qu'un seul homme, que j'ai fait aider pendant les foins et les récoltes. La terre nourrit maintenant six vaches et trois chevaux, en abondance de tout. Toute la terre labourable étoit pleine de marguerites, de chiendent, de chicorée sauvage, d'oseille sauvage, et autres mauvaises herbes; maintenant on n'en voit presqu'aucune dans les champs qui ont été soumis à un cours de récoltes régulier, et ces champs s'améliorent visiblement. Je fais ramasser annuellement sur ma terre des engrais pour environ un arpent, sans compter le fumier, qui me met en état d'engraisser un champ de cinq arpens chaque année, outre le fumier nécessaire pour le jardin. Il est certain que la même chose pourroit se faire avec deux fois, trois fois, quatre fois autant de bestiaux, de terre, et moins de quatre fois autant d'hommes. Les engagés ne font que rarement autant d'ouvrage que les hommes qui appartiennent à la famille du cultivateur lui-même, qui, ordinairement, conduit mieux sa terre que celui qui n'a pas été élevé à cela. Avec la connoissance des améliorations dans l'agriculture

qui ont été mises en pratiques dans les anciens pays fort peuplés les cultivateurs canadiens auroient une supériorité marquée, sur tout dans ce pays, sur les meilleurs cultivateurs qui pourroient nous venir de l'Europe. J. N.

Par ordre du Comité,

F.-X. VAILLANCOURT,

Asst. Secrétaire Société d'Agriculture de Québec.

TABLEAU DES AGENS ET MEMBRES HONORAIRES DE LA SOCIETE' D'AGRICULTURE DE QUEBEC.

COMTE' DE HAMPSHIRE.

Eust. Grondines.	cultivateur,	Grondines
Ls. Germain Belisle,	aide-major,	Deschambault
Jean Boudreault, père,	cultivateur,	ditto
Paul Bigué,	notaire,	ditto
G. W. Allsopp,	seigneur,	Cap-Santé
Edwd. Hale,	ditto,	ditto
Jac. Marcotte,	cultivateur,	ditto
J.-Bte. Dussault,	ditto,	Ecureuils
F.-X. Larue	J. P.	Pointe-aux-Trembles
F.-X. Anger,	capit. de milice,	ditto
Romain Vallières,	dto dto,	Saint-Augustin
Joseph Sauvageau,	cultivateur,	ditto

COMTE' DE QUEBEC.

J.-Bte. Légaré,	cultivateur,	Ancienne-Lorette
Ls. Déry,	meûnier,	ditto
Messire Cook,	prêtre	Saint-Ambroise
,, Bedard,	prêtre	Charlebourg
J.-Bte. Renaud,	cultivateur,	ditto
Alexis Gravelle,	ditto,	Beauport
Jean-Baptiste Bitner,	ditto,	ditto
Joseph Delisle,	ditto,	Sainte-Foi
Wm. Brown,	ditto,	Valcartier
Scott,	cultivateur,	Stoneham

COMTE' DE NORTHUMBERLAND.

Frs. Huot,	cultivateur,	Ange-Gardien
Ignace Gravelle,	marchand,	Château-Richer
J.-B. Fortin,	meûnier,	ditto
Augustin Caron,	J. P.	Sainte-Anne
Louis Ranvoyzé,	notaire,	ditto
Julien Saillant,	cultivateur	Saint-Joachim
J.-Bte. Dupéré,	capit. de milice,	baie Saint-Paul
Ls. Bélair,	J. P.	ditto
G. Chaperon,	J. P.	ditto
J.-Bte. Tremblay,	J. P.	ditto
Isidore Lévesque,	notaire,	Eboulemens
Ant. Riverin,	J. P.	Malbaie
Wm. Fraser,	seigneur,	ditto
Germain Desgagnés,	J. P.	Isle-aux-Coudres

COMTE' D'ORLEANS.

L. Maranda,	capit. de milice	Saint-Laurent
Messire Fortin,	curé,	Saint-Jean
Et. Couillard Desprès,	capit. de milice,	Saint-François
Ls. Poulin,	Seigneur,	Sainte-Famille
Frs. Guérard,	capit. de milice,	ditto
Chs. Crépeau,	ditto	Saint-Pierre

COMTE' DE BUCKINGHAMSHIRE.

Ls. Legendre,	marchand,	Lotbinière
Ls. Raby,	prêtre,	Saint-Antoine
Ls. Métotte,	marchand,	Sainte-Croix
Chrisostôme Payer,	capit. de milice,	Saint-Giles
Messire Dufresne,	curé,	Saint-Nicolas

COMTE' DE DORCHESTER.

J.-Bte. Demers,	arpenteur,	Saint-Nicolas
Richd. Lilliot,	marchand,	Pointe-Lévi
Augustin Labadie,	major de milice,	ditto
F. Després,	notaire,	ditto
Messire Lacasse,	prêtre,	Saint-Henry
F. X. Lefebvre,	notaire,	ditto
Gervais Talbot.	cultivateur,	ditto
Messire Ant. Villade,	prêtre,	Ste-Marie N.-Beauce

COMTE' D'HERTFORD.

Thos. Fraser,	capit. de milice,	Beaumont
Féréol Roy,	seigneur,	ditto
Michel Forgue,	cultivateur,	Saint-Michel
Chs. Faucher,	major de milice,	ditto
Ignace Ruelle,	marchand,	Saint-Charles
L'honble. Ls. Turgeon,	membre du Conseil L.	ditto
Abraham Turgeon,	J. P.	Saint-Gervais
Louis Ruelle,	J. P.	ditto
J.-Bte. Lemieux,	capit. de milice,	ditto
Augt. Larue,	notaire,	Saint-Vallier,
Alexis Gosselin,	cultivateur,	ditto
Joseph Roy.	ditto	ditto
Jh. Beaudouin,	capit. de milice,	Berthier
Jh. Fraser,	J. P.	Saint-François
F. X. Paré,	marchand,	ditto
Louis Blais,	major de milice,	Saint-Pierre

COMTE' DE DEVON.

Gaspard Boisseau,	notaire, J. P.	Saint-Thomas
Ls. Boucher,	écuyer,	ditto
F. Têtu,	capit. de milice,	ditto
J.-C. Després,	major de milice,	Islette
Robt. Harrower,	écuyer,	Saint-Jean,
Frs. Fournier,	arpenteur,	ditto
Amable Charron,	marchand,	ditto
Joseph Bossé,	capit. de milice,	cap Saint-Ignace
Am. Morin,		Saint-Roch
Daniel M'Pherson,	J. P.	Isle-aux-Grues

COMTE' DE CORNWALLIS.

Julien Saillant,	maître d'école,	Sainte-Anne
Messire Pinchaud,	prêtre,	ditto
Frs Letellier de St. Just,	notaire,	Rivière-Ouelle
F. X. Boucher,	capit. de milice,	ditto
Pierre Casgrain,	seigneur,	ditto
Chs. Déguise,	notaire	Kamouraska,
Paschal Tasché,	père, seigneur	ditto
Amable Dionne,	capit. de milice,	ditto

Pierre Marquis,	J. P.	Saint-André
——— Michaud,	capit. de milice,	ditto
Alexr. Fraser,	seigneur,	riv. des Caps et du Loup
Alexandre Soucis,	cultivateur,	ditto
Joseph Dechesne,	ditto,	ditto
Pierre Sirois,	capit. de milice,	Cacona et l'Isle-Verte
J.-Bte. Bertrand,	seigneur,	ditto
J.-Bte. Rioux,	capit. de milice,	Trois-Pistoles
Jh. Ouellet,	notaire,	ditto
Augustin Trudelle,	J. P.	Rimouski
Henry Page,		Grand-Mitis.

Membres honoraires de la société d'Agriculture de Québec.

Le révérend messire Villade, prêtre,	Ste-Marie, Nouvelle-Beauce
L'honorable col. Taschereau,	Ste-Marie dto
Le col. Jh. Fraser,	S.-François, Rivière du Sud
Le doct. Couillard, ...	Saint-Thomas
Frs. Fournier, écuyer,	Saint-Jean Port-Joly
Simon Fraser, notaire, ...	ditto ditto
Le révérend messire Painchaud, prêtre,	Sainte-Anne
Pierre Casgrain, écuyer,	Rivière-Ouelle
Amable Dionne, écuyer, ...	Kamouraska
Le capit. Pierre Sirois, ...	Cacona
F.-X. Larue, écuyer,	Pointe-aux-Trembles
Le rév. messire Pierre Viau, prêtre,	Montréal
Philemon Wright, écuyer,	Hull
Le col. Alex. Fraser, ...	Rivière du Loup
Le col. Tasché,	Kamouraska
Jh. Déguise, ...	ditto
Le doct. Horsman,	ditto
Le capit. J.-Bte. Morin, ...	Isle-Verte
Le cap. Bossé,	Cap Saint-Ignace
F.-X. Paré, écuyer, ...	Saint-François
Louis Turgeon fils, écuyer, ...	Saint-Charles
Jh. Hamel,	Lotbinière
Louis Legendre, écuyer, ...	ditto
Louis Métote,	Ste-Croix,
Chs. F. Grece, ...	Montréal
Le révérend messire Ranvoyzé, prêtre,	Ste-Anne
Le capit. Giguère,	Sainte-Anne
Le révérend messire Raby, prêtre,	ditto
Guillaume Guérin dit S.-Hilaire,	Saint-Joachim.

TABLE DES MATIERES.

Neilson & Cowan, Imprimeurs-Libraires à Québec.